

EDITORIAL

DESCRIPCION DE ALIMENTOS LATINOAMERICANOS: UNA ACTIVIDAD DE LATINFOODS

En junio del presente año tuve la grata oportunidad de participar en la Conferencia No. 16 del "National Nutrient Data Bank" de los Estados Unidos de América. Uno de los temas sometidos a debate en el que participé, precisamente, se relacionaba con los problemas que existen en la transferencia y el uso de datos de composición química de alimentos de un país a otro (s). Evidentemente, la respuesta a estos problemas no es fácil, pues por lo general se enfrentan dificultades en la identificación, clasificación y descripción del alimento, sin mencionar los aspectos asociados al muestreo y método de análisis químico empleado.

Pero antes de adentrarnos en la discusión de este asunto, opino que es de interés para los profesionales que se dedican a la nutrición y usan datos analíticos de alimentos, examinar someramente la naturaleza de esta Reunión. Primero que todo, el grupo asistente lo integran profesionales de Universidades, del Gobierno, de la Industria de Alimentos y de la Computación, interesados todos en las múltiples facetas que implica el desarrollo y uso de las Tablas de Composición de Alimentos. Existe, por consiguiente, una red cuyo objetivo es disponer de la mejor información posible sobre composición de alimentos, y que los datos en cuestión sean lo más útiles que se pueda para las diferentes aplicaciones o usos que se establezcan.

Este tipo de Reunión no es particular a los Estados Unidos, ya que éstas también se efectúan en otras regiones, y explican en cierta medida el avance significativo que los países desarrollados han logrado en cuanto a la calidad de las Tablas de Composición. Las necesidades de información son discutidas por los usuarios de las mismas, los productores de datos están conscientes de esas necesidades, y tratan de mejorar todos los aspectos encaminados a producir un dato; éstos se agrupan para la formación de bancos de datos y bases de datos para las diferentes aplicaciones, cerrando así el círculo. Por diversas razones, la Industria de Alimentos participa y propone ideas, así como los especialistas en computación.

El tema de la Conferencia esta vez fue el de "Excelencia en la Diversidad", término utilizado para llevar consigo el mensaje de los altos estándares que se espera y se desea alcanzar en las bases de datos de nutrientes, si es que han de satisfacer las múltiples y diversas necesidades de los usuarios de bases de datos. Entre éstas cabe citar, por ejemplo, el tratamiento de pacientes, la investigación clínica, el desarrollo de productos, las encuestas dietéticas y nutricionales y el desarrollo de regulación de alimentos. Sería una gran cosa que algún día LATINFOODS lograra convertirse en una actividad similar,

para así poder mejorar la calidad de información que se recolecta en lo que a composición de alimentos en América Latina se refiere.

Volviendo al tema del uso de información química a través de las fronteras, un aspecto que en esa ocasión se sometió a debate fue la necesidad de desarrollar cierto tipo de documento que describa los alimentos que son de índole nacional y de consumo popular en los países de la Región Latinoamericana. A título ilustrativo, seguidamente se citan algunos de los tópicos expuestos durante dicha Reunión, ideales para su inclusión en el documento a que hago referencia:

"Tortilla de maíz (maize tortilla) — *Alimento que se compra en el mercado o se elabora en casa con harina industrial de maíz integral, duro y suave, a menudo blanco, mediante la cocción del grano hasta hervir, en una solución con 0.6 - 1.0% de cal, basada en el peso del grano, por el término de 60 a 65 min. para eliminar la cáscara de grano. Esto es seguido de lavado, molienda, preparación de la masa y horneado (en porciones de 20-50 g moldeados como panqueques planos), sobre una superficie de barro rociada con agua de cal, rala y calentada a 210°C, durante 2.5-3 minutos de lado y lado, para ser consumidas calientes, recalentadas o secas.*

Frijoles fritos (fried beans) — *Se cocinan en agua frijoles negros o rojos hasta alcanzar suavidad. Luego se muelen y cuelean con el líquido de cocción. Los frijoles ya cocidos y desprovistos de la mayor parte de la cáscara, se cocinan con 20-25% de aceite y cebollas, a fin de que rinda un caldo espeso —semejante a una sopa de frijol—, que con evaporación de agua adicional, rinde una pasta con forma. Estos frijoles se producen industrialmente también, pero sin la eliminación de la cáscara. La preparación del producto difiere entre un país y otro.*

Atol o Atole — *Nombre genérico que se da a una bebida espesa, la cual se sirve caliente, comúnmente elaborada de maíz en la etapa de masa, mediante la adición de agua y presionando para producir un líquido semejante a la leche, el cual se cocina con leche y azúcar hasta una consistencia espesa. A menudo se sirve adornando la superficie con achiote salpicado y de 3 a 5 frijolititos cocidos para darle una apariencia atractiva. También se puede preparar a partir de cereales gelatinizados, masa de maíz tratada con cal, legumbres asadas y mezclas de harinas de cereal y semillas oleaginosas".*

Así como las expuestas, en América Latina existen muchas otras preparaciones culinarias de las cuáles habría que contar con su descripción adecuada. Por lo tanto, la idea que en esta oportunidad me permito someter a consideración, es solicitar la colaboración de todos los colegas en el sentido de que traten de obtener descripciones como las indicadas, de productos nativos de otras regiones y países de la Región Latinoamericana. Su valiosa ayuda permitiría reunir estas descripciones en un solo documento, según se manifestó, juntamente con lo que se logre obtener en relación a su composición química y valor nutritivo. Una vez terminado, éste sería publicado por ALAN, para situarlo a disponibilidad de todos los lectores y demás interesados.

¡Llegará a ser un hecho el logro de este rico acervo? Con fe y optimismo pienso que sí: tenemos mucho en nuestro haber. Por ello, espero su generoso aporte en un futuro cercano, a fin de que ese plan plasme en concreta realidad.

Ricardo Bressani
Editor General.